



Kalbsfilet mit Kraeutercreme

fuer 4 Personen

Zutaten

Pfeffer, schwarz
Salz
1 handvoll Kerbel
100 ml Bruehe, gekoernt
2 Ei Oel
3 Bund Basilikum
3/8 l Sahne, Schlag-
600-700 g Kalbsfilet

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, das Filet rundum mit Pfeffer und Salz einreiben, in einer Pfanne erhitzen, Filet darin von allen Seiten ca. 5 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen, auf die Saftpfanne legen, mit Alufolie abdecken und auf der 2. Einschubleiste von unten für 10 - 15 Minuten in den Ofen schieben. Den Bratenfond in der Pfanne mit ca. 70 ml Brühe ablöffeln und einkochen.

Inzwischen Basilikum und Kerbel waschen und abtropfen lassen, mit dem Schneidstab des Handmixers in der restlichen Brühe pürieren.

Filet aus dem Ofen nehmen, dick in Alufolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen.

Zum eingekochten Bratenfond in der Pfanne die Sahne gießen und cremig einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren das Kräuterpüree darunter rühren und die Creme mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Filet in Scheiben schneiden, mit der Kräutercreme anrichten.

Statt Kalbsfilet ist auch Schweinefilet möglich.